Esbit
ESTABLISHED SINCE 1936

# エスビット　チャコールグリル取扱説明書

品番：ESBBQ300SO,　ESBBQ100SO共通

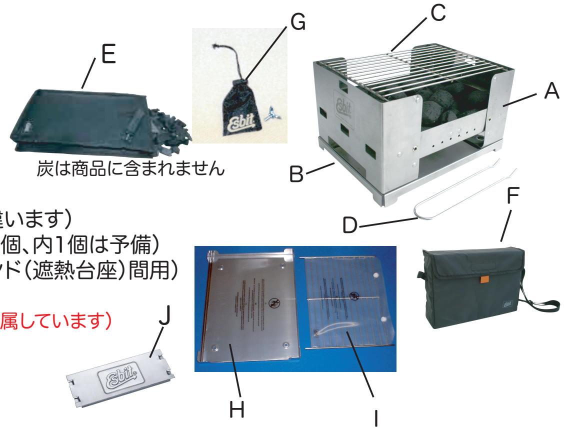
エスビットチャコールグリルをお買い上げ頂き誠にありがとうございます。このチャコールグリルはオールステンレス製で耐久性に優れ、特に持ち運びをするのに便利に設計されています。グリル本体を折りたたんでキャリーバッグに収納する際、同時に、グリル内部にチャコール収納バッグを収納出来ます。このチャコールグリルでアウトドアライフをよりいっそうお楽しみ下さい。

## 【開梱】

パッケージの開梱中もその後も小さなお子様等があやまって、パーツや梱包材料を口に入れないよう十分に注意してください。

## パーツリスト

A.折りたたみ式チャコールグリル（本体）
B.スタンド　（遮熱台座）
C.グリルラック（網）
D.網用ハンドル
E.チャコール用バッグ
F.キャリングケース（３００と１００で形状が違います）
G.スクリューポーチ　（スクリューは全部で５個、内1個は予備）
H.保護シート（チャコールグリル本体とスタンド（遮熱台座）間用）
I.　保護シート　グリルラック（網）用
J. ウインドシールド（ESBBQ100SOにのみに付属しています）




## 安全のためお守りください。

エスビットチャコールグリルは屋外で使用して下さい。　室内での使用や燃えやすい物の近くでの使用は絶対にしないで下さい。また、食物以外の加熱等、使用目的以外には使用しないで下さい。使用前に必ずこの説明書を良く読んでください。
この取り扱い説明書は大切に保管し、チャコールグリルを他の人に貸し出す時には一緒に付けて渡すようにして下さい。

## 安全の基礎情報

チャコールが燃焼中はたいへん危険ですので次の注意を必ず守ってください。

燃焼中（使用中）は必ずそのそばから離れないようにし周囲に十分気をつけて下さい。特に小さいお子様やペットが近づかないよう注意してください。燃焼中（使用中）はグリルのどの部分も大変高温となっていますので絶対に直接手で触れないようにして下さい。またグリルの移動をしないで下さい。　調理中は油や水分がはねる事がありますので手袋やトングを使用して下さい。また、エプロンなども使用すれば衣服への油の撥ね等を防ぐ事が出来ます。

## 環境条件

安全のため使用時は次の事を厳守してください。

1.チャコールグリルは平らな場所で使用して下さい。
2.チャコールグリルは閉ざされた部屋、屋根のある場所では使用しないで下さい。
3.チャコールグリルは燃えやすいものが近くに無い事を確認してご使用下さい。

## 【使用方法】

### チャコールグリルのセットの方法

1.使用する場所はしっかりとした平らな場所を選んでください。そのとき周りに燃えやすいものや引火しやすい薬品などが無いよう確認してください。
2.キャリングバッグを開け、チャコールグリルを引き出します。
3.スタンド（遮熱台座）保護シートを外す。
4.チャコールグリルの左右のウイングを垂直に起こす。
5.グリルラック（網）を取り出し、保護シートを外す、チャコールバッグを取り出す。
6.ポーチに入った4個（5個在中、内1個は予備）のスクリューでチャコールグリルとスタンド（遮熱台座）を固定する。
7.チャコールグリルを所定の場所に置く。

### 注意

木炭（ﾁｬｺｰﾙ）燃焼中の炎には十分注意が必要です。又本体等の金属部分で怪我をしないように取り扱う際には十分注意してください。木炭に引火するとき瞬間に木炭が熱により欠片が割れ飛び散る事がありますので注意が必要です。　また、木炭の再燃焼のため、ガソリンなどの液体燃料やその他の燃料の使用は大変危険ですのでやめてください。　木炭着火材等を燃焼中のチャコールには投入しないで下さい。　着火材の投入はしっかり木炭が完全に消えている事を確かめてください。　木炭着火材を使用するときは其の説明書を必ず注意深く読んでください。

### 木炭（ﾁｬｺｰﾙ）着火の方法

1.木炭をピラミッドのようにグリルの中で積み上げてください。（この時グリルラック（網）はまだ乗せません）
2.木炭着火材をピラミッド状に積み上げた木炭の底の部分に挿入する。
3.木炭着火材に火をつける。
4.全ての木炭が着火するまでそのままにする。　着火すると木炭の表面に白い灰が付着したようになる。
5.炭をグリル全体に平らになるように均す。其の時グリルの側面から少し離す。

## 【食材をグリルする】

油っぽい食物を焼く時は油の飛び散りによる火傷等に十分注意してください。油が多い食物またはマリネしてある食物を焼く時は燃えている木炭の上に油が落ちてはねるので危険ですのでフライパン等を使って焼く事をお勧めします。

1.グリルラック（網）から、保護シートを外す。
2.網用ハンドルをグリルに引っ掛ける。
3.グリルラック（網）を本体内側の四隅にあるフックに載せる。其の時、水平になるようグリルラックを同じ高さにして使用する。
4.網用ハンドルを外す。
5.食物をグリルラック（網）に載せ調理を開始する。上に乗せた食物がこげ過ぎないように注意してください。健康に悪影響を及ぼします。
6.木炭は自然に燃え尽きるまでそのままにする。　絶対に水をかけ炭を消化しないで下さい。本体に重大なダメージを与えます。

## 【チャコールグリルをしまう】

使用直後のチャコールグリル本体は高温になっていますので使い終わった後は、必ず完全に熱がとれてから清掃、収納を行なってください。
1.木炭の火が消え完全に冷めてから炭の灰を片付ける。
2.スクリューを外しスタンドを取り除く。スクリューは収納ポーチにしまう。
3.本体を清掃する。このときスクレーパー等のシャープな道具は使用しないで下さい。
4.よく乾燥させる。
5.ラックに保護シートを敷きハンドル、スクリューポーチをグリルの中に収納する。
6.グリル等のパーツをすべて本体に収納して左右のウイングを閉める。
7.キャリングケースに収納する。

ご注意：高温に接するとステンレススチールは変色します。
これは不良ではありません。

輸入・販売元
株式会社 飯塚カンパニー
〒101-0032 東京都千代田区岩本町2-7-11安田ビル
TEL 03-3862-3881 FAX 03-3862-5940
http://www.iizukaco.co.jp　email:cs@iizukaco.co.jp